ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№13 (69) ИЮЛЬ 2009



ISSN 1819-9488











Дорогие друзья!
Летом каждый день – праздник! Испекли вы вишневый штрудель, и у всей семьи отличное настроение. Угостили подруг клубникой в розовом вине и «пьяными» грушами, и они ушли от вас счастливыми. А сколько радости можно доставить детям, если приготовить шоколадную меренгу или ягодный торт-мороженое!
И все эти изысканные блюда обойдутся вам или почти бесплатно, если фрукты и ягоды из вашего собственного сада, или очень недорого. Потому что лето, всего много и все такое вкусное.
Здоровья вам и успехов!

Ваша редакция





условные обозначения

вегетарианское питание

легкие рецепты

блюда, которые подходят для детей

рецепты средней сложности

M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи

рецепты для опытных кулинаров

* полезный совет

содержание





торт-мусс с ягодами

ЧТО НУЖНО:

- разъемная форма диаметром 24 см

Для теста:

200 г сдобного печенья
100 г сливочного масла
30 г желатина
400 мл сливок жирностью 33%
500 г сметаны
150 г сахара
1 апельсин
400 г малины

Для соуса:

250 г разных ягод
3 ст. л. апельсинового сока
2 ст. л. сахара

Для оформления:

- ягоды
- сахарная пудра

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Печенье измельчить в блендере в крошку. Сливочное масло нагреть до комнатной температуры, переложить в миску. Добавить крошки и с помощью миксера взбить до однородной массы.

2 Вырезать из пергамента круг диаметром 24 см и полоску шириной на 2,5 см больше, чем высота формы, а длиной на 1 см больше, чем длина ее бортика. Выстелить пергаментом форму. На дно формы выложить ровным слоем бисквитную смесь, слегка прижать руками. Поставить форму в холодильник.







3 Желатин замочить на 5 мин. в теплой воде. Третью часть сливок перелить в сотейник и разогреть, не доводя до кипения. Снять с огня. Желатин отжать и добавить в сливки. Размешать, остудить до комнатной температуры. Сметану, сахар, апельсиновую цедру и сок взбить миксером. Добавить сливки с желатином. Оставшиеся сливки взбить в густую пену и аккуратно ввести в мусс.

4 Форму вынуть из холодильника. Выложить в нее получившуюся смесь.

5 Малину перебрать, ополоснуть и дать обсохнуть. Аккуратно, по одной ягодке, ввести малину в мусс. Поставить торт в холодильник на 3 ч.

6 Приготовить соус. Ягоды перебрать, сполоснуть водой и дать обсохнуть на бумажных полотенцах. Поместить ягоды, сахар и апельсиновый сок в чашу блендера и взбить. Перелить в соусник и поставить в холодильник.

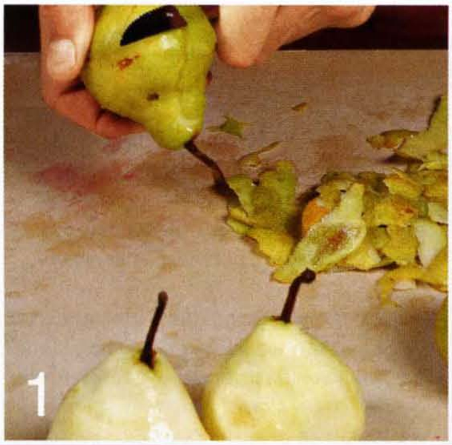
*** Для соуса и оформления верха пирога можно использовать любые ягоды.**

Ягоды, предназначенные для украшения, перебрать, промыть и обсушить. Торт вынуть из формы, положить сверху ягоды и присыпать их сахарной пудрой. Соус подать отдельно.

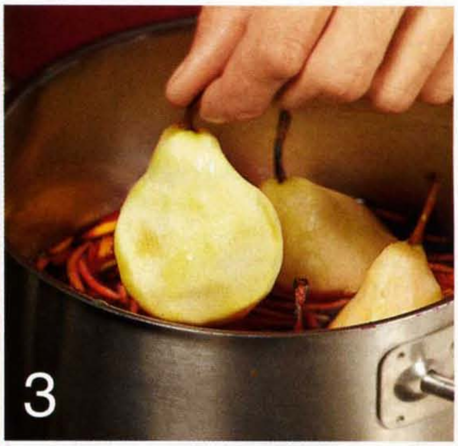







1


2


3



«Пьяные» груши

ЧТО НУЖНО:

4 спелые груши с плодоножками
• цедра 1 апельсина
2 ст. л. апельсинового сока
500 мл красного сухого вина
150 г сахара
0,5 ч. л. корицы
4 бутона гвоздики
4 шарика ванильного мороженого

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Груши очистить от кожуры, оставив плодоножки. Срезать немного мякоти у основания, чтобы груши были устойчивее.

2 Влить вино в большую кастрюлю, добавить сахар, корицу, гвоздику, апельсиновый сок и цедру. Нагревать на маленьком огне до полного растворения сахара.

3 Аккуратно положить груши в кастрюлю и довести до кипения. Накрыть крышкой, убавить огонь и варить 15–20 мин., до мягкости. Разложить груши по тарелкам и подать с мороженым. Можно полить сиропом, в котором варились груши.

Из Италии с любовью...

Вернувшись из Италии, можно бесконечно долго рассказывать об этой неповторимой стране с богатым историческим и культурным прошлым, восторгаться потрясающим климатом и красивым певучим языком... Но при этом мысли Ваши будут вновь и вновь возвращаться к удивительной кухне: ведь какое бы блюдо Вы ни пробовали, оно непременно оказывалось потрясающе вкусным и, что интересно, несложным в приготовлении.

Говорят, для итальянца женщины — на третьем месте, на втором — футбол, а на первом — кухня! Итальянцы постоянно обсуждают, что и где они ели, в мельчайших подробностях описывая друг другу достоинства всех блюд. Небольшие семейные ресторанчики (траттории) очень распространены, ведь они являются любимыми местами встреч, отдыха и общения не только туристов, но и самих жителей Апеннинского полуострова.

Потрясающее разнообразие итальянской кухни не оставит равнодушными даже гурманов со стажем. Возможно, секрет не только в исключительно свежих овощах, например, помидорах, созревших под мягким средиземноморским солнцем, но и в том, что итальянцы любят добавлять в блюда базилик, тимьян и другие специи.



Важно знать: В помидорах содержится ликопин – антиоксидант, который оказывает положительное влияние на организм.

Вы можете получить не меньше позитивных впечатлений, устроив «итальянский» ужин на собственной кухне, просто добавив к любимым блюдам кетчупы Calve, которые сделаны из созревших на солнце помидоров! Например, кетчуп Calve «Неаполитанский» придаст блюдам приятный аромат и легкую остроту. Идеальное сочетание отборных ингредиентов и натуральных специй создает неповторимый вкус кетчупа Calve, который подходит для самых разнообразных блюд. Новая технология производства позволяет обойтись без консервантов, поэтому кетчупы Calve подойдут и тем, кто тщательно относится к выбору продуктов на своем столе. И помните главный принцип каждого итальянца: еда должна доставлять исключительно удовольствие!

Рецепт от Calve: Лазанья с грибами

Необходимые продукты:

- Пластинки лазаньи – 350 г
- Грибы свежие – 600 г
- Помидоры – 750 г
- Сыр тертый – 350 г
- Морковь – 2 шт.
- Лук репчатый – 1 шт.
- Чеснок – 1 зубчик
- Масло растительное – 5 ст. ложек
- Кинза мелкорубленая – 1 ч. ложка
- Кетчуп Calve Неаполитанский – 3–4 ч. ложки
- Соль – по вкусу
- Зелень

Способ приготовления:

Очищенную морковь и 2/3 сыра нарежьте мелкими кубиками, грибы — тонкими ломтиками, порубите лук и чеснок. Оставшийся сыр натрите на терке. Нагрейте масло, обжарьте при помешивании лук, чеснок и морковь, добавьте грибы и жарьте еще 5 минут. Положите туда же помидоры, кинзу, 1 чайную ложку кетчупа Calve, соль и тушите 10 минут. Пластинки лазаньи отварите в большом количестве подсоленной воды в течение 10 минут, не допуская разваривания. Уложите их в смазанную маслом форму, а сверху слоями – овощи с грибами и тертый сыр. Закройте листами лазаньи, смажьте кетчупом Calve, посыпьте сыром и запекайте в духовке 30 минут при 180° С. При подаче на стол оформите зеленью.




СПОНСОР РЕЦЕПТА
Hochland

мильфей с шоколадным сыром и ягодами



ЧТО НУЖНО:

- **1** ванночка (400 г) шоколадного сыра **Hochland**
- **300 г** свежих ягод
- **1** стакан миндаля
- **1** стакан муки
- **1** стакан сахара
- **1 ч. л.** разрыхлителя
- • щепотка соли
- **3** яйца
- **0,3** стакана растительного масла плюс 2 ст. л.

Время приготовления: 1 час
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Миндаль обжарить на сухой раскаленной сковороде, постоянно помешивая, 5 мин. Измельчить ножом в крупную крошку.

2 В миску просеять муку, соль и разрыхлитель. Добавить сахар, перемешать. Яйца взбить с растительным маслом, добавить мучную смесь и вымесить мягкое тесто.

3 Всыпать миндальную крошку и перемешать.

4 Разделить тесто на 2 части. Раскатать одну часть в тонкий пласт, положить на смазанный маслом противень и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 15 мин. Раскатать оставшееся тесто и испечь второй пласт. Дать остыть, затем нарезать на прямоугольники размером примерно 7 х 5 см.

5 Тем временем приготовить начинку. Ягоды вымыть, обсушить. Крупные ягоды (клубнику) разрезать на 4 части. Шоколадный сыр **Hochland** переложить в кондитерский мешок и аккуратно нанести толстым слоем на прямоугольники из теста.

6 Разложить поверх сыра ягоды, сложить прямоугольники по два и подать к столу.

КСТАТИ

Шоколадный плавленый сыр Hochland идеально подходит для сладкоежек. Его можно использовать и как ингредиент для сложных сладких блюд, и как самостоятельный десерт – ведь этот сыр можно просто есть ложкой или намазывать на сладкую булочку!



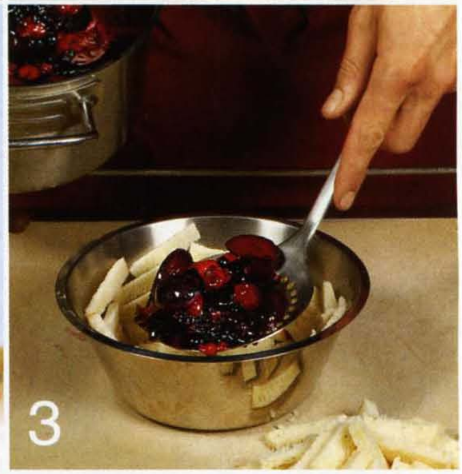
летний пудинг

ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** смеси летних ягод (клубники, черешни, черной смородины)
- **7 ст. л.** сахара
- **4 ст. л.** черносмородинового ликера
- **5** кусков черствого белого хлеба без корки
- кусочки клубники и персика для украшения









Время приготовления: 50 мин. + 8 часов
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Нагревать, помешивая, 3 ст. л. воды с сахаром, пока сахар не растворится. Добавить ликер, варить 8 мин.

2 Ягоды вымыть, удалить плодоножки. Положить ягоды в сироп и оставить на 30 мин.

3 Хлеб нарезать тонкими кусочками и выложить ими дно и стенки формы для пудинга. Положить на хлеб слой ягод, затем хлебные кусочки. Укладывать слоями, пока не закончатся все ингредиенты. Накрыть пищевой пленкой, сверху положить груз. Поместить на ночь в холодильник.
При подаче полить сиропом и украсить кусочками клубники и персика.





клубника в розовом вине

ЧТО НУЖНО:

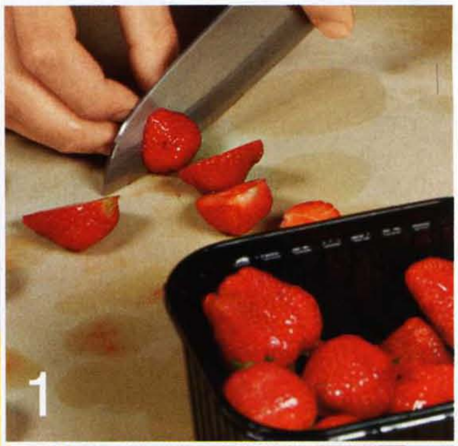
- **400 г** клубники
- **400 мл** розового сухого вина
- **4 ст. л.** черносмородинного ликера
- **1** веточка мяты
- • сахарная пудра для посыпки

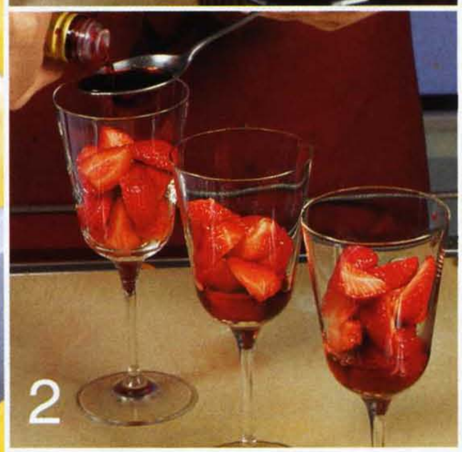
Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Клубнику вымыть, разрезать каждую ягоду пополам (очень крупные ягоды разрезать на 4 части).

2 Разложить клубнику по 4 бокалам, влить по 1 ст. л. ликера и дать постоять 10 мин. Влить по 100 мл вина и поставить в холодильник на 1 ч. Перед подачей присыпать ягоды сахарной пудрой и украсить листиками мяты.











десерт с черникой



ЧТО НУЖНО:

250 мл сливок жирностью 33%
300 мл молока
• тертая цедра 2 лимонов
3 желтка
2 ст. л. сахара
100 г раскрошенного круассана
10 г свежей черники

Для безе:

3 белка
150 г сахара
1 ч. л. ванильного сахара

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 В сотейнике соединить сливки, молоко и цедру, нагреть почти до кипения. Слегка взбить желтки и сахар. Интенсивно размешивая, влить в молочную смесь. Добавить крошки круассана и перемешать.

2 Разлить массу по 6 формочкам. Поставить их в форму для запекания и влить воду так, чтобы она доходила до середины формочек. Запекать 30 мин. при 170 °С. Остудить.

3 Взбить белки в крепкую пену, постепенно всыпать обычный и ванильный сахар. Чернику промыть, обсушить и разложить по формочкам. Сверху выложить взбитые белки и запекать 8 мин., до бледно-золотистого цвета.


СПОНСОР РЕЦЕПТА
БЕСЕДА
ЧАЙ
БЕСЕДА
НОВИНКА
БЕСЕДА

шоколадная меренга с вишней



ЧТО НУЖНО:

500 г свежей вишни
2 ст. л. ликера «Амаретто»

Для меренги:

4 белка
200 г сахара
2 ст. л. какао-порошка
0,5 ч. л. молотой корицы

Для крема:

200 г густой сметаны
150 г сахарной пудры
3 ст. л. молотого миндаля
80 г шоколада
150 мл сливок жирностью 35%

Время приготовления: 2 часа 45 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Приготовить меренгу. Взбить белки в крепкую пену. Какао-порошок просеять через сито и постепенно смешать с белками, сахаром и корицей. Взбивать, пока смесь не будет плотной и блестящей.

2 Разогреть духовку до 140 °С. Вырезать 2 круга из пергамента, поставить на один разъемную форму без дна диаметром 20 см. Выложить внутрь формы половину белковой смеси. Снять форму. Выложить оставшуюся смесь на второй пергаментный круг Переложить круги из пергамента с белковой массой на противень и выпекать в течение 1 ч, затем выключить духовку и оставить еще на 1 ч.

3 Вишню вымыть, удалить плодоножки и косточки. Положить в сотейник, влить «Амаретто» и 2 ст. л. воды. Довести до кипения. Снять с огня и дать остыть.

4 Приготовить крем. Шоколад поломать на кусочки, сложить в огнеупорную миску и растопить на водяной бане. Немного остудить.

5 Взбить сметану с сахарной пудрой. Добавить миндаль и растопленный шоколад. Сливки взбить в густую пену и смешать со сметанно-шоколадной массой.

6 Меренги достать из духовки, охладить и снять с пергамента. Проложить коржи половиной крема и вишен. Смазать торт сверху оставшимся кремом и украсить ягодами.



бисквит с клубничным кремом



ЧТО НУЖНО:

Для теста:

- **140 г** сливочного масла
- **3 ст. л.** муки
- **1 ст. л.** крахмала
- **4** яйца
- **4 ст. л.** сахара
- **1 ч. л.** ванильного сахара

Для клубничного крема:

- **250 мл** сливок жирностью 33%
- **200 г** клубники
- **2 ст. л.** сахарной пудры

Для украшения:

- **120 г** малины
- **2 ст. л.** сахарной пудры

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 8

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Испечь бисквит. Сливочное масло растопить. Просеять в миску муку и крахмал.
Смешать в отдельной посуде яйца, сахар и ванильный сахар. Взбить смесь миксером до получения однородной массы. Еще раз просеять муку и крахмал и постепенно смешать со взбитыми с сахаром яйцами. Добавить растопленное масло и замесить жидкое тесто.

2 Разогреть духовку до 180 °С. Круглую разъемную форму для выпечки смазать маслом, дно застелить пергаментом. Вылить в форму тесто. Выпекать в духовке 15–20 мин. Вынуть форму с коржом из духовки и дать полностью остыть.

3 Вынуть бисквит из формы. Разрезать корж по горизонтали на две равные части.

4 Приготовить клубничный крем. Клубнику промыть, обсушить, удалить плодоножки. Нарезать ягоды на небольшие кусочки.

5 Соединить в миске сливки и сахарную пудру. Взбить до образования густой пены, добавить кусочки клубники, аккуратно перемешать.

6 Положить половину бисквита на сервировочную тарелку разрезанной стороной вверх. Равномерно выложить клубничный крем и накрыть сверху вторым коржом. Посыпать поверхность торта сахарной пудрой и украсить малиной.



суфле с белым шоколадом

ЧТО НУЖНО:

150 г	белого шоколада
250 мл	молока
1 ч. л.	крахмала
1,5 ч. л.	муки
3	яйца
3 ст. л.	мелкого сахара
100 мл	яичного ликера
300 г	свежей вишни
4 ст. л.	сливок жирностью 35%
3 ст. л.	сливочного масла
2 ст. л.	молотого миндаля

Время приготовления: 1 час 10 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Поломать шоколад на кусочки и положить в миску. Довести молоко до кипения, затем медленно перелить на шоколад и перемешать.

2 Просеять крахмал и муку. Отделить желтки от белков. Белки отставить. Взбить желтки с 2 ст. л. сахара, затем постепенно всыпать крахмал и муку. Медленно влить горячее молоко с шоколадом, перемешать. Поставить смесь на маленький огонь и варить, помешивая, 30 сек., пока масса не загустеет, затем снять с огня.

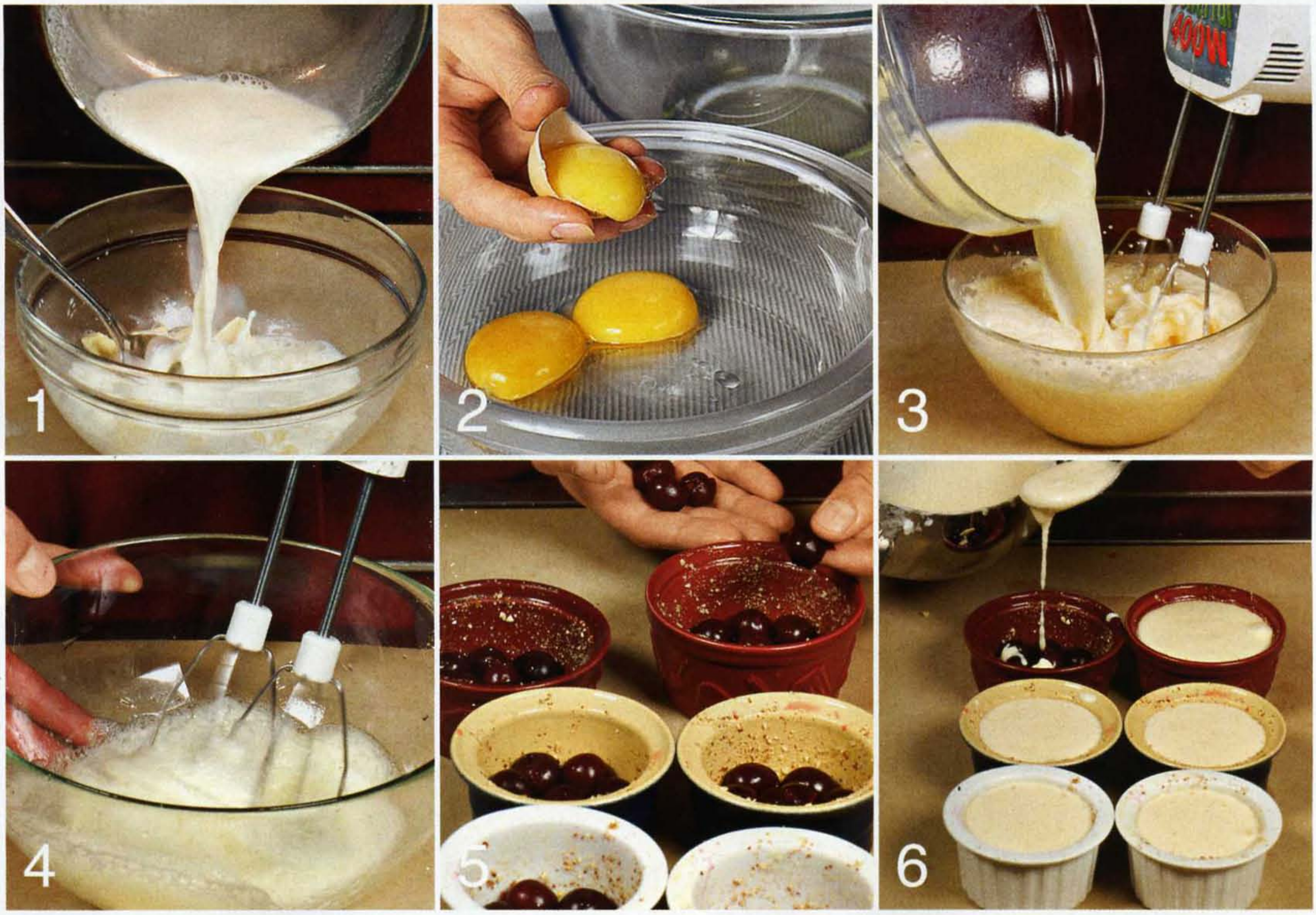
3 Вскипятить яичный ликер в маленькой кастрюльке, варить на небольшом огне, пока его объем не уменьшится вдвое. Добавить в смесь с белым шоколадом и охладить. Затем влить сливки и перемешать.

4 Взбить белки в крепкую пену, постепенно всыпать оставшийся сахар и смешать с шоколадной массой.

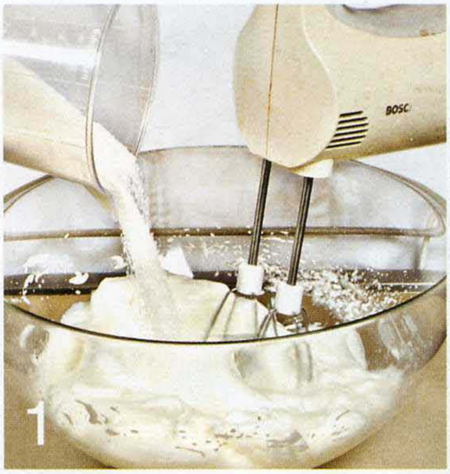
5 Сливочное масло растопить и смазать 6 керамических формочек для суфле. Посыпать молотым миндалем. Вишню промыть, обсушить на полотенце и аккуратно удалить косточки. Распределить вишни по формочкам.

6 Разогреть духовку до 190 °С. Влить в формочки с вишней приготовленную смесь. Поставить формочки на противень и запекать в духовке 15–18 мин. Затем достать из духовки и сразу же подать. Можно посыпать какао-порошком.

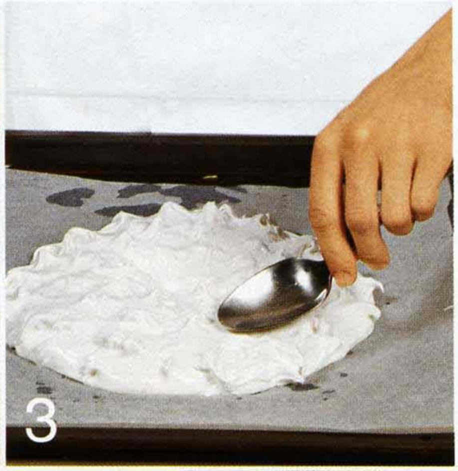
*** Вместо яичного ликера можно использовать шоколадный.**




THE
SUCR

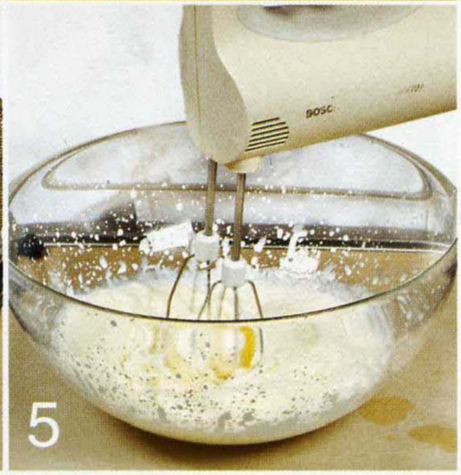






абрикосовая «павлова»





Время приготовления: 2 часа
Порций: 8



ЧТО НУЖНО:

- **5** белков
- **300 г** сахара
- **2 ст. л.** кукурузного крахмала
- **2 ст. л.** белого винного уксуса
- **50 г** несоленых фисташек
- **400 г** абрикосов
- **4 ст. л.** сахарной пудры
- **600 мл** сливок жирностью 35%

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать кукурузный крахмал с уксусом в однородную массу. В отдельной миске взбить белки, постепенно добавляя сахар, в плотную пышную пену.

2 Добавить во взбитые белки смесь крахмала с уксусом и аккуратно перемешать.

3 Фисташки порубить в крошку. Противень накрыть листом пергамента. Выложить на него взбитые белки, сформировав круг диаметром 25 см. Нижней стороной ложки сделать на белках красивые волны. Присыпать половиной измельченных фисташек и поставить в разогретую до 140 °С духовку на 1 ч. Выключить духовку, открыть дверцу и дать меренге, не вынимая ее из духовки, полностью остыть.

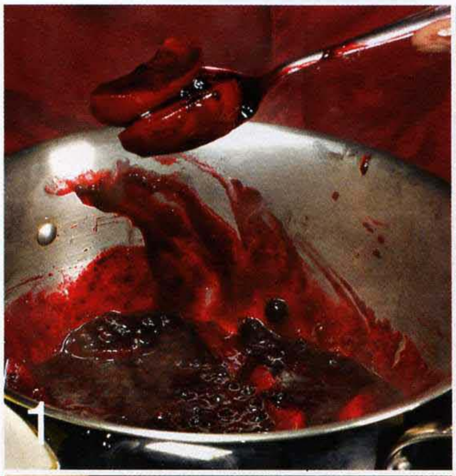
4 Абрикосы вымыть, разрезать пополам и удалить косточки. Одну треть абрикосов измельчить в блендере в пюре, затем протереть через сито. Добавить в пюре сахарную пудру, перемешать.

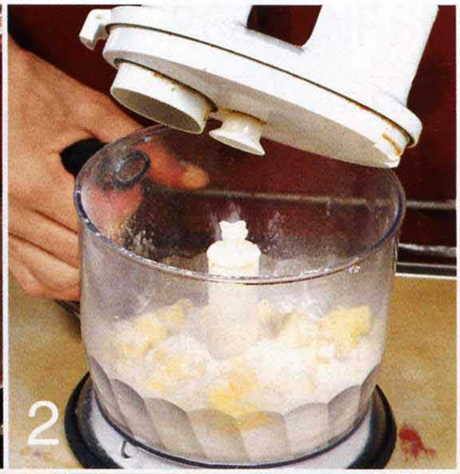
5 Сливки слегка взбить и смешать с абрикосовым пюре. Оставшиеся абрикосы нарезать ломтиками.

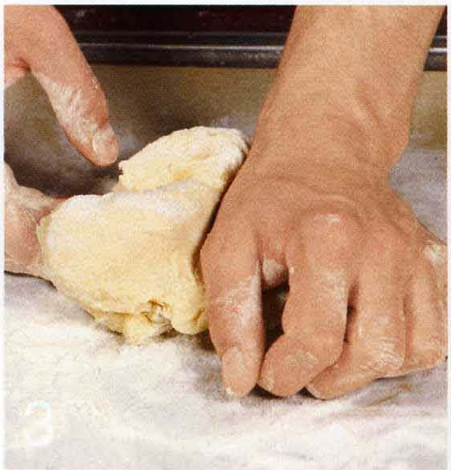
6 Остывшую меренгу переложить на блюдо. Сверху выложить сливки с абрикосовым пюре и красиво разложить дольки абрикосов. Присыпать оставшимися фисташками.



песочные пирожные с абрикосами











ЧТО НУЖНО:

400 г абрикосов
300 г черники
5,5 ст. л. сахара
1,5 стакана муки
80 г холодного сливочного масла
0,5 стакана молока
0,5 стакана сливок жирностью 35%
1 ст. л. лимонного сока
0,5 ст. л. кукурузного крахмала
2 ч. л. рахрыхлителя
0,25 ч. л. соли

Время приготовления: 1 час
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Абрикосы и чернику вымыть, абрикосы ошпарить кипятком и снять кожицу. Нарезать дольками.
В большой кастрюле смешать лимонный сок и кукурузный крахмал. Добавить чернику и 2 ст. л. сахара. Довести до кипения на среднем огне. Уменьшить огонь и варить 1 мин. Положить в черничный сироп дольки абрикосов. Перемешать, снять с огня и оставить под крышкой в теплом месте, пока пекутся пирожные.

2 Приготовить тесто. Сливочное масло нарезать кубиками. Смешать в блендере муку, сливочное масло, разрыхлитель, соль и 2 ст. л. сахара. Взбить до состояния крупных крошек. Продолжая взбивать, влить теплое молоко и мешать до получения мягкого теста.

3 Переложить тесто на стол, присыпанный мукой, и вымешивать руками не менее 5 мин. Тесто должно быть гладким и эластичным. Присыпать руки мукой и разровнять тесто в пласт толщиной 2 см.

4 Разогреть духовку до 220 °С. Противень смазать маслом и накрыть листом пергамента. С помощью стакана вырезать круглое печенье и разложить на противне на расстоянии 2–3 см друг от друга. Выпекать 18–20 мин. Печенье должно подрумяниться. Вынуть из духовки и дать остыть на решетке.

5 Приготовить крем. Взбить сливки с оставшейся 1 ст. л. сахара в плотную пену. Разрезать каждое печенье пополам, одну половинку обильно смазать кремом. Положить сверху дольки абрикоса в черничном сиропе, накрыть вторыми половинками.

малиновая панакотта



ЧТО НУЖНО:

3 стакана малины
200 г сливочного сыра
6 ст. л. сахара
2,5 ч. л. желатина в порошке
0,25 стакана молока
0,25 стакана сливок

Время приготовления: 25 мин. + 2 часа
Порций: 6

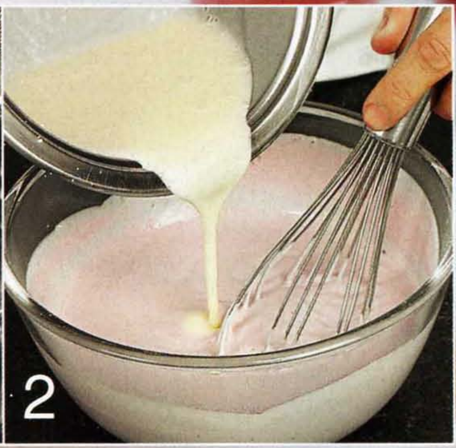
ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Малину измельчить в блендере, затем протереть через сито.

2 Сливочный сыр взбить с сахаром и малиновым пюре в пышную пену. Желатин замочить в молоке. Сливки прогреть, не доводя до кипения, добавить в них молоко с желатином, перемешать и влить смесь в малиново-сырную массу. Протереть смесь через сито и разлить по небольшим порционным формочкам. Поставить в холодильник минимум на 2 ч, до полного застывания.

Панакотта может храниться в холодильнике 1–2 дня.













мармелад из малины и красной смородины

ЧТО НУЖНО:

- **500 г** малины
- **500 г** красной смородины
- **900 г** сахара
- лимонная кислота в порошке – на кончике ножа

Время приготовления: 1 час 20 мин.
Порций: 10

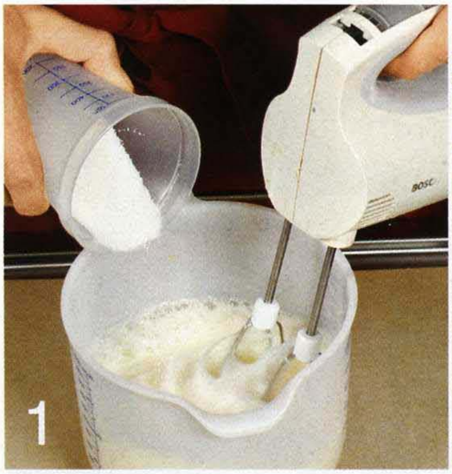
ЧТО ДЕЛАТЬ:

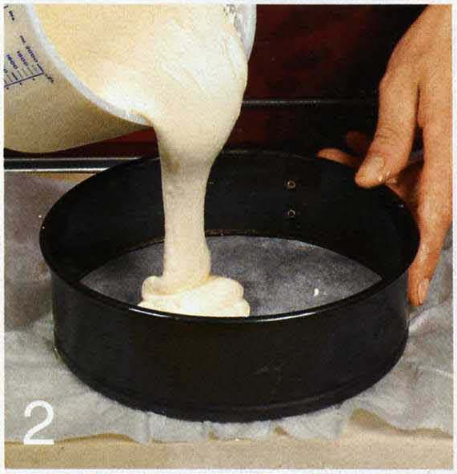
1 Малину и смородину перебрать, промыть, положить в кастрюлю и залить водой так, чтобы она только покрыла ягоды. Поставить на огонь и варить до мягкости.

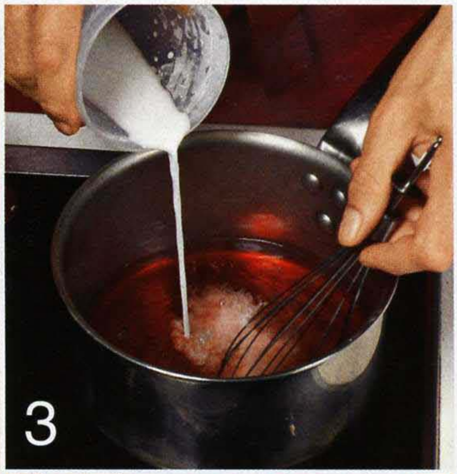
2 Протереть через мелкое сито. Поставить получившийся густой сок на медленный огонь и уварить наполовину.

3 Добавить сахар, лимонную кислоту и варить, непрерывно снимая пенки, 35–40 мин. Разлить в плоские формы слоем 2,5–3 см и оставить на ночь при комнатной температуре. Разрезать на одинаковые кубики, каждый обвалять в сахаре.









виноградный торт в желе







ЧТО НУЖНО:

Для бисквита:

- **6** яиц
- **180 г** сахара
- тертая цедра 0,5 лимона
- **1** стакан муки
- **2 ст. л.** меда
- **4 ст. л.** рома

Для крема:

- **4 ст. л.** крахмала
- **150 мл** виноградного сока
- **0,75 л** красного полусухого вина
- **100 г** сахара
- **20 г** желатина
- **300 мл** сливок жирностью 35%
- сок 1 лимона
- тертая цедра 0,5 лимона

Для верхнего слоя:

- **250 мл** белого вина
- **8 г** желатина
- **2 ст. л.** сахара
- виноград для украшения

Время приготовления: 2 часа
Порций: 10

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 180 °С. Отделить желтки от белков. Белки взбить с сахаром в крепкую пену, смешать с желтками и просеянной мукой.

2 Вылить тесто в смазанную маслом и простеленную пергаментом форму. Выпекать 25–30 мин., дать остыть.

3 Приготовить крем. Желатин замочить в небольшом количестве воды. В сотейник влить виноградный сок и довести до кипения. Добавить разведенные в 0,25 стакана воды крахмал и сахар. Варить, помешивая 3–4 мин., до консистенции густого киселя.

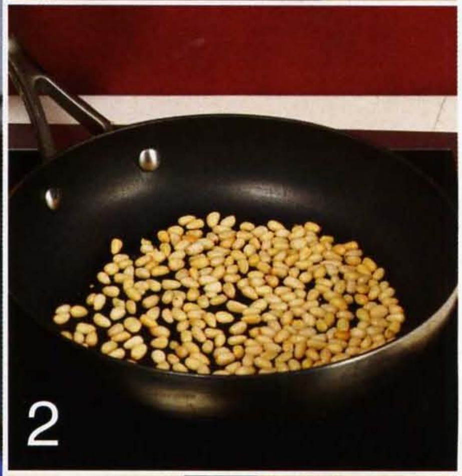
4 Взбить миксером приготовленный кисель с вином, соком и цедрой лимона. Желатин растопить на водяной бане. Добавить его к смеси, перемешать и дать остыть. Взбить сливки до густой пены, смешать с получившейся массой.

5 Бисквит разрезать на 2 коржа, пропитать медом и ромом. Застелить разъемную форму пергаментом, положить на дно один корж. Распределить по нему половину крема. Накрыть вторым коржом, сверху выложить оставшийся крем. Поставить в морозильник на 15 мин.

6 Развести сахар в вине, добавить желатин и оставить на 15 мин. Поставить смесь на водяную баню и готовить, помешивая, пока желатин не разойдется. Остудить. Выложить на торт виноград и в 2–3 приема залить желатиновой смесью, помещая торт каждый раз в морозильник на 10 мин. Оставить торт в холодильнике до подачи на стол.









персики в меду с кремом

ЧТО НУЖНО:

4 спелых персика
2 ст. л. жидкого меда
150 г мягкого творога
3 ст. л. ванильного сахара
1 ст. л. лимонного сока
4 ч. л. кедровых орешков

Время приготовления: 30 мин.
Порций: 4

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 200 °С. Персики вымыть, обсушить, разрезать пополам и удалить косточки. Противень застелить пергаментом, разложить на нем персики срезом вверх. Полить медом и запекать в духовке 20 мин., до мягкости.

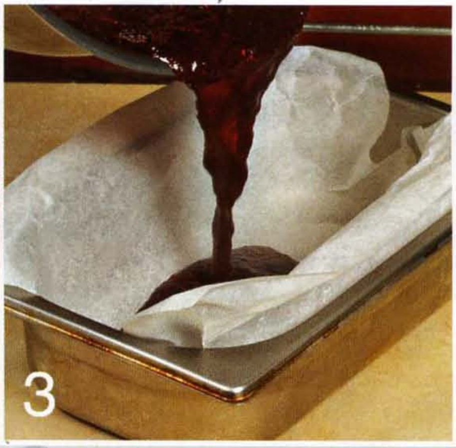
2 Орехи обжарить на сухой сковороде до золотистого цвета. Снять с огня.

3 Смешать творог с ванильным сахаром и лимонным соком. Положить по 1 ст. л. на персики, посыпать орехами и подать.

фруктовая пастила

Время приготовления: 2 часа + 24 часа
Порций: 10







ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** смеси из ягод
- **900 г** сахара
- • лимонная кислота на кончике ножа

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Ягоды очистить от плодоножек, вымыть, залить водой так, чтобы она их только покрывала. Варить на медленном огне до полного размягчения ягод.

2 Протереть ягодную массу через сито. Перелить в кастрюлю, добавить сахар и готовить на медленном огне 1,5 ч, постоянно снимая пену.

3 Форму для духовки застелить пергаментом. Вылить пюре и готовить в духовке при температуре 70 °С 24 ч. Дать полностью остыть. Перед подачей нарезать пастилу прямоугольниками.





вишневый штрудель

ЧТО НУЖНО:

200 г муки
• щепотка соли
200 г сливочного масла
1 ч. л. лимонного сока

Для начинки:

1 стакан молотых крекеров
1 ст. л. корицы
5 ст. л. сахара
1 ст. л. лимонной цедры
800 г вишни
2,5 ст. л. крахмала
1 яйцо
2 ст. л. сахарной пудры

Время приготовления: 3 часа 45 мин.
Порций: 6

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Просеять муку с солью, добавить порубленное масло и тщательно перетереть. Собрать горкой, сверху сделать углубление, влить 125 мл холодной воды и лимонный сок. Вымесить тесто. Собрать его в шар, накрыть пленкой и поставить на 30 мин. в холодильник.

2 Выложить тесто на присыпанную мукой поверхность, сделать по центру шара глубокий крестообразный разрез. Получившиеся четыре угла вытянуть на себя так, чтобы шар приобрел форму четырехугольной звезды. Не трогая середину, раскатать углы «звезды». Центр должен быть в четыре раза толще краев.

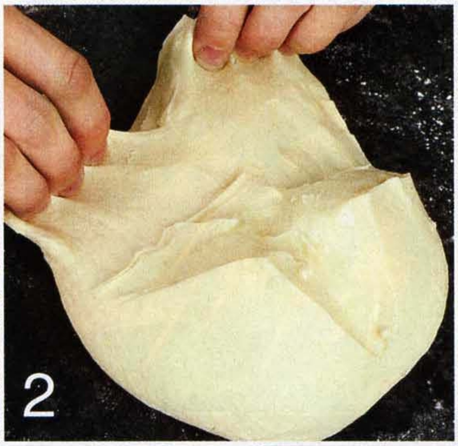
3 В центр поместить оставшееся сливочное масло. Закрыть его концами теста и раскатать прямоугольником размером 60 x 30 см. Накрыть и дать постоять 15 мин. Тесто раскатывать и складывать конвертом еще 3 раза, каждый раз давая постоять 20–30 мин.

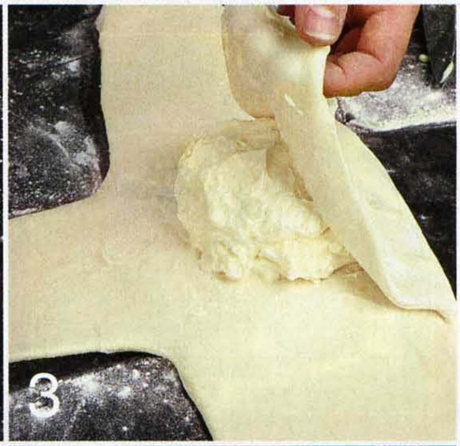
4 Вишни вымыть, удалить косточки. Разделить тесто на 2 части – одна чуть больше другой. Раскатать меньшую часть в прямоугольник, 30 x 15 см. Подровнять края и выложить на смазанный маслом противень. Молотые крекеры смешать с корицей, 3 ст. л. сахара и 1 ст. л. натертой лимонной цедры. Посыпать этой смесью тесто, отступив от краев 1,5 см.

5 Вишни присыпать крахмалом и оставшимся сахаром. Перемешать. Выложить их на тесто горкой. Края теста смазать яйцом.

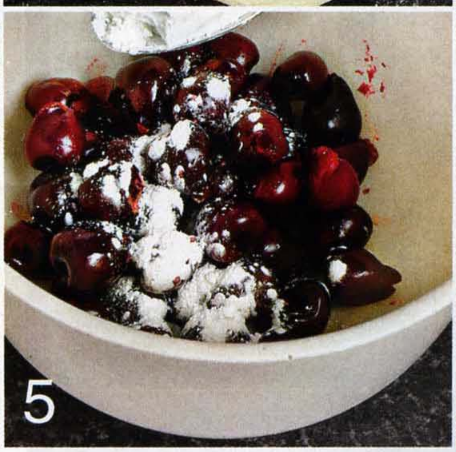
6 Вторую часть теста раскатать в прямоугольник размером 33 x 18 см. Положить верхний пласт, прижать края. На верхнем пласте теста сделать несколько поперечных разрезов с промежутком 1,5–2 см. Смазать оставшимся яйцом. Поставить в разогретую до 180 °C духовку на 45 мин. Присыпать сахарной пудрой.


1


2


3


4


5

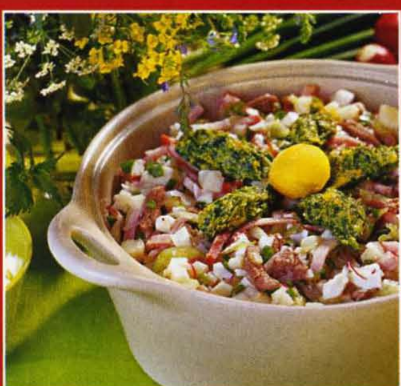

6



в следующих номерах журнала **«ШКОЛА ГАСТРОНОМА»**









новый номер выйдет 20 июля

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

№ 13 (69), июль 2009
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»

Адрес редакции: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@phbp.ru
www.gastronom.ru
www.gastromag.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
Шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Ольга Пахтусова
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
бильдредактор Сергей Ткаченко
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Сергей Ткаченко
редакторы Алла Сергеева, Анна Туревская
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повара-консультанты Олег Туркин, Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Отдел рекламы:
директор по рекламе Марина Мамина,
заместитель директора Жанна Русакова,
Ольга Каткова,
Ольга Козырева,
Елена Кузьмичева,
Елена Матвеева,
тел.: (495) 725-1071

Отдел маркетинга:
директор Эльмира Нагаева,
Зоя Галишникова,
Надежда Лыжникова,
тел.: (495) 725-1070

Отдел дистрибуции:
директор Сергей Татаркин,
менеджеры: Андрей Телингатер,
Александр Шалимов,
Наталия Писклина,
Екатерина Колесникова,
Татьяна Катрач,
тел.: (495) 725-1070
по подписке тел.: (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев,
Игорь Долманов,
«Свет Компьютерс»,
тел.: (495) 795-0295

Предпечатная подготовка:
руководитель отдела Екатерина Панюшкина
Вера Давыдкина,
Светлана Кузина,
Любовь Попова,
Виктор Фролкин,
Олег Шифрин

Отдел спецпроектов
руководитель отдела Лариса Машталер,
Ольга Гриценко,
Ольга Старикова

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 170 680 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ № ФС77-32211 от 09.06.2008 г.

ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Вы можете подписаться на наши издания в течение 2009 года.
Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки – 1 месяц.



Для оформления редакционной подписки
1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов.

* Отправка журналов осуществляется простой бандеролью (до почтового ящика) в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала
* Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика (указание кода доступа в подъезд ОБЯЗАТЕЛЬНО) в течение 7 дней со дня выхода журнала
* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
* Стоимость доставки включена в стоимость журнала

На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы. Заказ на вышедшие номера временно прекращен.

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru, e-mail: podpiska@phbp.ru

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США
Beneficiary: LLC «Bonnier Publications», Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808
** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты.*

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 83273
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46505
Ручная работа – 18131

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378
Школа гастронома – 11308
Коллекция рецептов – 24651
Садовник – 24324
Ручная работа – 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060, 580-9580

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Белпочта», г. Минск, тел.: (10375-17) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев, тел.: (10380-44) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, г. Екатеринбург, тел.: (495) 789-8636, (343) 262-6543

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран – $11.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА
КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 660 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 110 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $10.
Для остальных стран – $14.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. – 495 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц – 82,50 руб.
Для Белоруссии, Эстонии – $8,50.
Для остальных стран – $11.

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001
Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль
С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 **КПП** 770101001
Корр. сч. 3010 1810 4000 0000 0225 **БИК** 044525225
Расч. сч. 4070 2810 4380 4001 9808 в Сбербанке России ОАО г. Москва, Тверское ОСБ №7982

Ф.И.О. ____________________
Адрес ____________________
____________________ Тел.: ____________________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ____________________

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль
С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен ____________________ Плательщик